Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem
ZAGŁĘBIA DĄBROWSKIEGO

# SPÓŁNOTA

Warszawa — Będzin, dnia 3 grudnia 1933 r. № 20

PISEMKO SPÓŁDZIELNI SPOŻYWCÓW ZAGŁĘBIA DĄBROWSKIEGO

## Tydzień książki

Dorocznym zwyczajem urządzono i teraz tak zwany „Tydzień Książki". Jest to taki okres, w ciągu którego wydawcy i księgarze obniżają — bardzo znacznie nieraz — ceny swoich wydawnictw. Wskutek tego nawet ludzie bardzo niezamożni mają możność powiększyć swoją bibljoteczkę, nabywając książki, które albo im są potrzebne, albo których posiadanie na własność sprawia im szczególną przyjemność. Poza tem te krótkie siedem dni są okresem, podczas którego każdy z nas powinien pomyśleć o swoim stosunku do książek, o swoim w stosunku do nich obowiązku.

Proszę się nie dziwić, że mówię o naszym obowiązku w stosunku do książki. Nie przez pomyłkę i nie dla pustego słowa używam tego wyrazu. Używam go raczej dlatego, iż, jak sądzę, obowiązek ten przez szerokie masy Polaków jest mocno zaniedbany. A na czem on polega? Po pierwsze, na czytaniu książek, powtóre na ich kupowaniu. Nie jest to znowu tak trudno pojąć. Przecie mamy też obowiązek kupować i używać mydło, bez którego bylibyśmy brudasami, obrzydliwymi w dotknięciu i chorującymi z niechlujstwa. Oba te obowiązki — używania mydła i używania książek — są obowiązkami człowieka w stosunku do samego siebie. Równocześnie jednak są obowiązkami społecznemi, bo jeśli nie będziemy się myli mydłem, epidemje wytępią wkrótce całą bezmała ludność, a jeżeli nie będziemy czytali, będziemy stadem potrzebującem pastucha, i to pastucha z tęgim batem. Bo albo się człowiek pozwoli przekonać — nato musi rozmawiać z mądrymi ludźmi i przedewszystkiem czytać, albo woli być pędzony strachem, gwałtem, przymusem.

Życie dziś jest tak ciężkie, tak powikłane, tak trudne do zrozumienia nieraz. Z drugiej strony to co się dzieje u nas, co nas trapi i niszczy, nie jest wyłącznie naszą klęską. Źle dzieje się wszędzie, wszędzie ludzie walczą z trudnościami, szukają sposobów naprawy, spierają się o te sposoby nietylko na pięści, ale i na rozumy. Skądże się o tem wszystkiem dowiemy, jeśli nie będziemy czytali.

Nie mówię już o tem, jaką przedziwną rozkoszą, jakiem niewyczerpanem źródłem przyjemności może być czytanie dla tego, kto się w nie włoży. Niema przyjaciela tak wiernego, tak bezinteresownego, jak książka. Dlatego to tak dobrze mieć tę książkę u siebie w domu na półce, tak jak dobrze jest mieć przyjaciela wpobliżu.

Nie chodzi o to, żeby mieć wielki księgozbiór — setki i tysiące książek — na to mogą sobie pozwolić tylko ludzie bogaci, którzy zresztą niekiedy zbierają książki przez próżność, dla pochwalenia się posiadaniem dużej ich ilości. Nie to jest ważne, żeby zastawiać pokoje szafami z książkami, ważnem, nawet koniecznem jest, żeby mieć u siebie książki, które uważamy za szczególnie mądre, piękne, szlachetne. Żebyśmy się z nich mogli uczyć, żeby nam niosły pociechę w ciężkiej chwili zmartwienia, żebyśmy z niemi mogli odpocząć, kiedy chwila i ochota przyjdą po temu.

To jest skarb nieoceniony, na który stać każdego, byle chciał. *T-ł*

## Dwadzieścia pięć lat w służbie spółdzielczej

W Związku Spółdzielni Spożywców „Społem" jest pracowniczka, która zaczęła pracować w służbie spółdzielczej akurat 25 lat temu. Pani Ludwika Mroczkowska rozpoczęła swą pracę w 1908 roku w tak zwanem „Biurze Informacyjnem", które było powołane przez pierwszy zjazd stowarzyszeń spożywców w Warszawie i z którego powstał później Związek Spółdzielni Spożywców Rz. P.

Praca więc p. Mroczkowskiej związana jest nierozłącznie z rozwojem Związku. P. M. w pracy tej odznaczała się zawsze wielką obowiązkowością i starannością dla dobra Związku i spółdzielni z nim związanych...



*p. L. Mroczkowska przy pracy w Biurze Informacyjnem*

## Z cyklu „Nasze bolączki"

Mój przyjaciel, S. M., po paroletniem niewidzeniu spotkał w czerwcu b. r. swego kolegę ze szkoły średniej, W. R.

Padły obustronne pytania:

— Co słychać?... Co robisz?

— Pracuję w spółdzielczości, byłem jakiś czas w Związku Rewizyjnym w Warszawie, obecnie jestem kierownikiem spółdzielczej mleczarni w D. — opowiadał dawno niewidziany kolega.

W końcu rozmowy tamten zaczął się wywnętrzać:

— Ale, wiesz co, chcę się ożenić; właśnie szukam sobie panienki z paroma tysiącami gotówki w posagu. Naraj mi, jeśli jaką znasz. Tak — jak jest — też żyję, bo mam pracę, mam pensję comiesięczną... Ale, jakbym się ożenił i wziął ze 6, z 5 tysięcy złotych — założyłbym „własny interes". A co „interes własny", to własny. To zupełnie co innego. Administracja prywatnej mleczarni mało kosztuje, mnieby nie kosztowała nic; przy dobrym zarządzie, zamiast jednej, wziąłbym trzy pensje!... A czuję się na siłach, bo posiadam dobrą praktykę. Ot, widzisz — w tem rzecz.

*

W. R. umie krytycznie patrzeć i tak patrzy na spółdzielczość. W swej rozmowie odsłonił on kilka bolączek naszej spółdzielczości. Możemy się od niego sporo nauczyć, choć uczyć nas nie chciał. Pomyślmy...

Onby zmniejszył koszty administracyjne mleczarni, które w spółdzielniach są za wysokie. To jedna bolączka. Czyż nie można jej choć w części zaradzić?

Prowadzi spółdzielnię, ale przecież nie nazwiemy go mianem spółdzielcy, bo istotnie nie jest nim. Nie żyje życiem spółdzielni, nie cieszy się jej rozwojem, nie smuci błędami. Mówi: „własny", a więc: „mój". Słowa: *my, nasz* w nim nie żyją. Pójdzie w pojedynkę, sam — nie w gromadzie. To tylko spółdzielca z imienia. Wychowanie spółdzielcze jest jeszcze w naszych szeregach nikłe.

Ten piastuje swój ideał, chce założyć własną mleczarnię i napewno ją założy. Odejdzie. (Tem lepiej, byleby nie naraził spółdzielni na straty).

Inna bolączka. Odchodzą jedni *bez chęci, ale z doświadczeniem,* przychodzą inni *z chęciami, ale bez doświadczenia.* A chęć, zapał trzeba łączyć z doświadczeniem. Są tacy, którzy dzięki pracy w spółdzielniach nabierają potrzebnego im do prowadzenia własnego przedsiębiorstwa doświadczenia. Tanim kosztem. Czyż to nie żerowisko...

Spółdzielczość jest dla nich środkiem, prowadzącym do „własnego interesu"! *Mało jest takich, coby chcieli dla spółdzielczości życie* — nie przez śmierć, ale *przez pracę — położyć.*

W. R. chce wyleźć po członkach spółdzielni. Mleczarnia spółdzielcza jest dla niego okazją i platformą społecznego awansu.

*

Dość!... Dlatego, właśnie dlatego, tyle spółdzielni upadło, tak wiele robi bokami, tylu ludzi prostych się zniechęciło i odeszło — może na zawsze, tyle szlachetnych wysiłków poszło na marne.

Nie kraczę.

Moje słowa niech będą policzone jako przyczynek do uświadomienia sobie wszystkich przyczyn zła w naszej sprawie, by można ją było uchronić od załamań i poprowadzić w jasne Jutro ku pełni rozwoju.

Uczmy się od naszych wrogów. Taki W. R., choć może nie rozmyślnym, ale jest naszym wrogiem — jest pasorzytem i szkodnikiem.

*Tadeusz Kuligowski*

## Farbowane isy

Wiemy o tem z doświadczenia, że gdy ktoś stara się jakąś prawdę ukryć, upozorować, to musi w tem tkwić jakaś nieczysta kombinacja. Weźmy, naprzykład, podszywanie się pod cudze nazwisko. Jaki to może mieć cel? Albo dany osobnik wstydzi się swego własnego nazwiska, które zostało czemś splamione, albo ma zamiar pod cudzem, przywłaszczonem, nazwiskiem popełnić jakieś rzeczy brzydkie. To jest przecież jasne. Należy więc z wielką rezerwą ustosunkować się do sklepów prywatnych, których właściciele, zamiast swego nazwiska, umieszczają na szyldzie nazwy używane zwykle przez spółdzielnie. „Wspólna Praca", „Przyszłość w pracy", „Spójnia narodu" i t. p. nazwy spotyka się coraz częściej na szyldach prywatnych sklepików. Jest to pułapka na źle orjentujących się spożywców, mająca wzbudzić zaufanie, jakiem się w większości wypadków cieszy spółdzielnia. Niechże więc będzie dla nich ostrzeżeniem fakt, że kto się podszywa pod cudze miano, ten zazwyczaj ma niezbyt solidne zamiary.

I jeszcze jedno przypominamy.

Istnieje przecież tyle odpowiednich nazw, które ci panowie mogliby z powodzeniem stosować. Jakiś „Darmopol", „Ratopol" czy inny „Okpiszpol uniwersalny", to są nazwy stosowniejsze. Boć przecież, tam, gdzie jest „Wspólna Praca", tam powinien być i wspólny zysk. Tymczasem ci panowie zysk ze wspólnej pracy swoich klientów, chowają do swojej własnej kieszeni. Trzeba więc dużej czelności, żeby taki „interes" nazywać „Wspólną Pracą".

*Al. L.*

## Jan Lemański

Dnia 11 listopada r. b., w 15 rocznicę Niepodległości, zmarł w Warszawie znakomity polski bajkopisarz, Jan Lemański.

W latach od 1922 do 1930 umieszczał w „Spólnocie", w poprzedniem dużem wydaniu, swoje bajki powojenne i wiersze, opisujące rysunkowe przygody Kubusia-Spożywcy.

Literatura polska wysoko ceniła jego satyryczne pióro.

Dla przypomnienia czytelnikom tej społecznie pięknej postaci polskiego pisarza, który piórem walczył z wadami dzisiejszego ustroju, drukujemy jedną z jego charakterystycznych bajek.

*PRZEMYSŁ MLECZARSKI*

*Zbytecznem jest dowodzić czarno tu na białem,*
*Jak opłaca się u nas gospodarka mleczna.*
*Żył sobie pewien pachciarz wśród piasków Pio-eczna*
*I trudził się, choć czarną brodę miał, nabiałem.*

*Zwykle — no, co to szkodzi ta chrztu odrobina —*
*Dolewał trochę wody do mleka blaszanki*
*I szerzył pośród chrześcijan kult dla tej mieszanki.*
*Raz kupiła jej garniec kucharka rabina.*

*Rabin wypił i uczuł w brzuchu niepokoje.*
*— Srulu (wezwał go i rzekł), ja zgorszony jestem,*
*Że ty się chrześcijańskim trefisz z wody chrzestem.*
*To grzech, to zło. Ten obrząd niech spełniają goje...*

*Przyjąwszy talmudyczne do serca wywody,*
*Srul się baptystycznego wyrzekł procederu*
*I ażeby na przyszłość nie mieć harmideru,*
*Zamiast wodę do mleka, lał mleko do wody.*

*Z błękitnawym odcieniem, chociaż zawsze biała,*
*Ta ciecz z blaszanki Srula albo jego Ryfki,*
*Nie zawierając zbytnio normalnej odżywki,*
*Miała jedną zaletę: że nie wykipiała.*

*JAN LEMAŃSKI*

## Spółdzielczość zwyciężająca

Oto jedna z najwzorowszych i najciekawszych zagranicznych spółdzielni — „Spółdzielnia Spożywców" w Zurychu. Szwajcarja zbudowała ze swych własnych kapitałów olbrzymi, najnowocześniejszy magazyn dla przechowywania owoców i jarzyn przy zbiegu ulic Lichtstr. i Turbinenstr. w Zurychu, którego pojemność mierzy 1200 metrów kwadratowych w piwnicach, tyleż na parterze oraz na 1-em piętrze. 21 bram ułatwia wwóz i wywóz towaru, 2 dźwigi towarowe są w nieustannym ruchu; chłodnie na masło i mięso mieszczą się w piwnicach i na 1-em piętrze, na parterze zaś urządzenia do odświeżania i skrapiania jarzyn. Piwnice przechowują zapasy ziemniaków i jarzyn na zimę, część 1 piętra daje pomieszczenie owocom świeżym.

Magazyn jest połączony z bocznicą kolejową i jest zaopatrzony w automatyczną, elektryczną wagę dla wagonów i samochodów.

## Tanie kupno

Policja warszawska wykryła w tych dniach fabrykę fałszywych miar i wag, które były zaopatrzone w fałszywe cechy urzędu miar. Fabryka przyjmowała zamówienia od niejakiego Moszka Silberberga z Krochmalnej ulicy, który dostarczał fałszywe wagi i miary przeważnie małym sklepikom żydowskim na prowincji i na przedmieściach Warszawy.

Zważcie ten wypadek, wszyscy zwolennicy tańszego kupowania w małych sklepikach żydowskich i polskich. Przy okazji radzimy podejrzany towar zważyć jeszcze raz w sklepie spółdzielczym.

*W. KUBIČZ*

## Urlopowa włóczęga spółdzielcy

O godz. 22-ej 8 sierpnia jestem w *Drohobyczu*. Pierwsze przeżycie — kolację muszę jeść w żydowskiej restauracji, gdyż polskiej ani ukraińskiej nie mogę znaleźć. Drohobycz — miasto powiatowe, posiada z zabytków kościół parafjalny z czasów Kazimierza Wielkiego. Jak wiadomo, Drohobycz jest siedzibą przemysłu rafineryjnego, — „Polmin", „Małopolska", „Karpaty" i t. d. Na rynku stoi ładny i nowy ratusz. Miasto z tego tytułu jest bardzo zadłużone. Gdy wierzyciele atakują burmistrza, mówi: „Weźcie ratusz". Na taki lokal oczywiście niekt nie kandyduje. Złośliwi mówią o przysłowiu, jakie na tem tle o dłużnikach powstało: „Broni się, jak burmistrz M. ratuszem". W Drohobyczu, wśród pracowników „Polminu" czynną jest S. S. „Jedność", posiadająca dwa sklepy z targami za 1932 r. w sumie 149.000 zł. Natomiast w mieście pracują spółdzielnie ukraińskie. Składam wizytę „Powiatowemu Sojuzowi", chcąc zasięgnąć informacyj o ich pracy. Po zapoznaniu się wzajemnem i wyłuszczeniu celu swej wizyty, otrzymuję wszelkie żądane wiadomości. Na terenie powiatu drohobyckiego działa 47 spółdzielni t. zw. „hospodarsko - spożywczych" (wiejskie stowarzyszenia rolniczo - spożywcze) 22 kredytowe — nasze kasy Stefczyka, 7 spółdzielni miejskich spożywców i 3 inne. Stowarzyszenia te liczą 13.316 członków. Obroty w grupie pierwszej we wszystkich 47 spółdzielniach wyniosły za 1932 r. 914.445 zł. Centralą powiatową finansową jest „Narodnij Dim", natomiast centralą handlową i organizacyjno - rewizyjną jest „Powitowyj sojuz". Wyjaśnić trzeba, że rewizja „Sojuza" ma raczej charakter instrukcyjny, natomiast rewizję w myśl ustawy o spółdzielniach przeprowadza „Rewizyjny Sojuz" ze Lwowa. Udziały członków w spółdzielniach są niewielkie (od 1 zł. do 10 zł.), częściowo jest to wytłumaczone niskiemi targami spółdzielni. Niedostateczność kapitałów sztukują spółdzielnie kredytami towarowemi dostawców. Jednanie członków napotyka na dość znaczne trudności, mimo niskich udziałów, ale dotychczasowi członkowie uznani być muszą za świadomych. Na tę kwestję zwraca się szczególną uwagę. Dlatego też każde stowarzyszenie musi być członkiem „Proświty", ukraińskiego towarzystwa kulturalno - oświatowego. Jeżeli chodzi o usterki pracy spółdzielni, to uwagi, jakie przeglądałem w protokóle polustracyjnym, są jakby żywcem wzięte z naszych niektórych protokółów. I tak: słaba działalność władz,

## Cukier

Cukier otrzymujemy, jak wiadomo, w postaci syropu z dwóch surowców: z buraków cukrowych i trzciny cukrowej. Wyrób cukru z trzciny cukrowej znany był już w wieku piątym po Chrystusie, najpierw w Persji, gdzie też pierwszy raz z syropu trzciny cukrowej otrzymano rafinadę, cukier twardy. Wyrób cukru z buraków powstał w Niemczech w końcu 18 wieku. Z początku wieku 19 powstało tam kilka cukrowni. W Polsce pierwszą cukrownię zbudowano w Gułowie w roku 1820. Pierwsza cukrownia w b. Kongresówce powstała w Częstocicach w r. 1826; pracuje ona jeszcze i teraz i należy do najstarszych w Europie. Obecnie w Polsce jest 71 cukrowni, z tych tylko 59 czynnych.

Cukier z trzciny cukrowej nie różni się od cukru buraczanego. Dzisiaj, jak wiadomo, w wielu miejscowościach naszego kraju ludzie wyrabiają sobie syrop cukrowy z zacieru buraczanego domowym sposobem dla własnego użytku. Fabryki wyrabiają syrop prawie w ten sam sposób, tylko potem oczyszcza się go sposobem chemicznym i dalej gotuje do skrystalizowania, przytem dla uzyskania białości następuje bielenie wodą z dodatkiem ultramaryny. W Polsce cukier jest niemal najtańszy, ale pomimo to jeszcze drogi, bo, jak się okazuje, spożycie cukru jest jednocześnie najmniejsze w Europie.

---

W sprzedaży ukazał się płyn pod nazwą „Trygidol", działający przeciw zamarzaniu szyb w oknach. Płyn ten postawiony w naczyniu na oknie nie dopuszcza do tworzenia się pary na szybach od strony wewnętrznej mieszkania.

---

niedostateczna kontrola, kredyty i t. p. Spółdzielczość ukraińska ma też własną produkcję, którą prowadzi „Centrosojuz" (centralna hurtownia). Własna produkcja obejmuje podobny zakres jak „Społem" — gilzy, mydła, bibułka, świece, farbka, poza tem pasta do zębów i cykorja. Po omówieniu mych zapytań przeprowadziliśmy rozmowę na temat ogólnej pracy spółdzielczej. Podkreślają trudności ze strony władz administracyjnych. Serdecznie podziękowawszy za wyczerpujące informacje, pojechałem autobusem do odległego o 6 km. *Borysławia*. Już zdaleka czuć zgęszczony zapach naftowy. Po drodze mijam główne składy i piekarnię Spółdzielni Pracowników Naftowych, jednej z najbogatszych w Polsce. Spółdzielnia na dzień 1 stycznia b. r. liczyła 2.111 członków, obroty za 1932 r. stanowiły 2.316.000 zł. — 17 sklepów i wyrobiona czysta nadwyżka w sumie 134.000 zł. udowodniają wartość dorobku. Wstępuję na ul. Kościuszki do sklepu Nr. 16 — personel obsługuje starannie. Trzeba to przyznać i podkreślić. Przechodząc wzdłuż ulicy Kościuszki, mam możność, niewiele zbaczając, przyjrzeć się wydobywaniu ropy. Same kopalnie są to raczej studnie, zaopatrzone pompami, a głębokość których sięga niekiedy ponad 2.000 m. Oczywiście, charakter kopalń jest odmienny, niż u nas. Cała praca odbywa się na powierzchni przy pompie. Niestety, najciekawszego procesu bicia szybów nie można zobaczyć, gdyż w Borysławiu już tego nie robią. Swoją drogą wieczorem wygląd Zagłębia Naftowego jest więcej niesamowity, niż węglowego.

W ten sposób na poznaniu Zagłębia Borysławskiego zakończyła się właściwie moja wędrówka. Z ciekawości już tylko wpadłem na parę godzin do odległego o 9 km. *Truskawca*. Uzdrowisko utrzymane bardzo kulturalnie, a tłok dowodzi, że i na brak klientów nie może narzekać. Pomyślałem przy okazji o skrytobójczo zamordowanym Hołówce i całem zagadnieniu współżycia Ukraińców z Polakami, a wieczorem pociąg przeniósł mnie do Zagłębia, gdzie znów rozpocząłem włóczęgę, ale już w charakterze urzędowym.

Z odległości minionych dni sumuję sobie dodatnie i ujemne refleksje, dodatnie i ujemne wnioski ze spędzonego w ten sposób urlopu. Niewątpliwie dodatnie przeważają. Poznałem nowych ludzi, nowe tereny i odrębne niekiedy warunki pracy spółdzielczej, przyczem spędziłem urlop przyjemnie, pożytecznie i co może najważniejsze — tanio.

Jeżeli czytelnika trochę znudziłem, to chyba z żalu, że nie było go ze mną.

# PORADY DLA GOSPODYŃ

## Co robić, żeby się ciasto udało

Nigdy ciasto kupne tak nie smakuje, jak domowe, nigdy nie jest takie trwałe, ani takie tanie. Aby jednak odpowiadało tym warunkom, *trzeba — żeby się udało.*

Cóż więc mamy robić, by się ciasto *zawsze* udawało?

Trzeba przy robocie pamiętać o następujących warunkach, bez których lepiej wypieku ciast nie ryzykować.

1. *Odpowiednie pomieszczenie.* Kuchnia czy izba czysta, widna i ciepła, ale nie za gorąca. W chłodnym pokoju drożdże nie działają jak należy, w zbyt gorącym, dusznym ciasto rośnie za prędko.

2. *Odpowiednie sprzęty.* Gdy pieczemy dość dużo ciasta, np. z 4—6—10 klg mąki, to potrzebna jest 2 albo 3 garncowa dzieża (garniec=4 l.), gdy mąki jest mniej — to duża miska, w którejby można swobodnie ciasto wyrabiać; stołek mocny, przysunięty do stołu, aby dzieża się na na nim przy wyrabianiu nie kręciła; garnek kamienny do ubijania jaj; do tego druciana trzepaczka albo czysta drewniana łyżka; rondelki do masła i mleka; duży papier i sito do przesiana mąki i cukru; małe, czyste kawałki papieru na waniljęi przyprawy; miseczka na białka; blachy albo formy wysmarowane masłem albo smalcem.

3. *Odpowiedni piec i opał.* Ciasto udaje się najlepiej w specjalnym *piekarniku*, bo w nim niema przeskoków w cieple, jak przy pieczeniu pod blachą, gdzie trzeba w czasie pieczenia opał dokładać i gorąco w różnych miejscach pieca jest różne. Gdy niema piekarnika, to w piecyku kuchennym pod blachą, a nawet w zwykłym piecu można upiec niewielką ilość ciasta, t. j. z 1—2 klg. mąki. Trzeba napalić w piecu drzewem sosnowem, dość grubemi kawałkami (szczapkami), które dadzą ciepło równomierne, a nie takie palące, jak węgiel kamienny. Piec należy wypróbować mąką, która wrzucona do pieca powinna się pomału rumienić na kolor jasno-brązowy. Tę samą próbę można zrobić papierem.

4. *Odpowiednie materjały.* Mąka powinna być sucha i wygrzana. Najlepiej wysypać ją na kilka dni przed pieczeniem na nieckę albo miskę i postawić, przykrywszy płótnem, w ciepłem miejscu (nie na piecu, gdzie może być za gorąco). Codzień trzeba mąkę przemieszać. Mąkę należy przesiać przed samą robotą, aby usypana była jak najlżej i między jej cząstkami zmieściło się jak najwięcej powietrza. Jajka powinny być czyste, świeże, dobrze ubite i nie za zimne. Masło świeże, stopione, ale nie zrumienione. Drożdże świeże, o winnym zapachu. Drożdże rozsypujące się, pociemniałe, obeschnięte, są niedobre. Cukier miałki, t. zw. puder, przesiać; dawniej ubijano go z jajami, obecnie przeważnie wlewa się ubite jaja do rozczynu, a cukier wsypuje się oddzielnie; pozwala to na użycie mniejszej ilości drożdży.

5. *Właściwa proporcja.* Zasadniczy stosunek mąki, drożdży i płynu przy gęstem cieście, jak bułki i strucle, jest następujący: na każdy kg mąki używa się 2 dkg drożdży i pół litra mleka albo wody, których część odlewa się w stanie letnim do rozpuszczenia drożdży; przy dodatku jaj liczymy 1 dkg drożdży na 5—6 jaj i tyleż drożdży na każde 10 dkg tłuszczu. Np. na 2 kg mąki, 1 l. mleka, 10 jaj i 20 dkg tłuszczu weźmiemy 8 dkg drożdży. Dodatek cukru nie wymaga powiększenia ilości drożdży, gdyż cukier pobudza ich działalność, więc ciasto z cukrem łatwiej rośnie, niż niesłodkie.

6. *Kolejność pracy.* Zachowanie pewnej kolejności pracy jest konieczne. Najlepsze wyniki daje następująca kolejność: rozpuścić drożdże w letnim płynie, postawić w cieple na 10 minut; tymczasem przesiać mąkę i zrobić w niej wgłębienie, wlać pomału mleko, a potem rozpuszczone drożdże lewą ręką, a prawą rozrabiać je łyżką z mąką na gęstość śmietany. Posypać rozczyn mąką, postawić w cieple, przykryć płótnem i papierem; zaraz odbijać jaja do garnka; gdy jest więcej niż 5 jaj na 1 kg mąki, należy nadmiar białek oddzielić, gdyż duża ilość białek wysusza ciasto; postawić masło do stopienia, a gdy się zagotuje i sklaruje, odstawić, aby trochę przestygło; jaja ubijać trzepaczką, aż zbieleją; odkryć rozczyn i jeśli urósł mniej więcej wdwójnasób i popękał, zabrać się do przyczyniania. Najpierw wlewać potrochu ubite jaja, mieszając łyżką i wrabiając mąkę, wsypać pła-

ską łyżeczkę herbacianą soli na każde 2 kg mąki; oczyścić łyżkę, wsypać cukier i wyrabiać ciasto rękami. Palce winny być rozsunięte, aby jak najwięcej powietrza dostawało się do ciasta; dłoń stopniowo roztwierać i zaciskać, wrabiając przyprawy od siebie i do siebie, a potem nakrzyż. Gdy cała mąka jest wrobiona, wlać letni tłuszcz i wrabiać go w ten sam sposób, przewracając przytem ciasto z wierzchu na spód i odwrotnie i ubijając je. Wkońcu wsypać zapachy i przyprawy, jak rodzenki, suszone czereśnie, banię (dynię), gruszki drobno pokrajane, wanilję, skórkę cytrynową albo pomarańczową.

Wyrabianie ciasta z 2 kg mąki trwa mniej więcej pół godziny, przy większej ilości — stosunkowo dłużej, np. 4 kg — trzy kwadranse, 5—6 kg — godzinę, a przy większej ilości przypraw — dłużej. Ciasto jest wtedy wyrobione, gdy odstaje od miski i od ręki. Gęstość jego zależy od tego, czy pieczemy bułki, strucle, placki czy baby. Każdy z tych gatunków wymaga coraz rzadszego ciasta w tej kolejności, w jakiej są wymienione.

Wyrobione ciasto kładzie się na blachy albo do form, licząc na to, że *drugie tyle*, a nawet *trochę więcej* powinno wyrosnąć. Przykryte papierem stawia się je w ciepłem miejscu. Gdy ciasto podrośnie o ¼, zaczyna się palenie w piecu. Gdy wyrośnie mniej więcej o połowę, ale nie do pełna form, smaruje się powierzchnię ciasta jajkiem rozbitem z wodą, albo wodą z cukrem i wstawia się do pieca. Długość przebywania ciasta w piecu zależna jest od ilości przypraw i od grubości ciasta. Mniej więcej liczy się pieczenie 2 kilogramowego placka na 30—40 minut; próbę upieczenia robi się, przekłuwając ciasto cienko ostruganem drewienkiem, które powinno wyjść z ciasta suche.

W 5 minut po wyjęciu ciasta z pieca wyjmuje się je z form na deskę, przykrytą papierem albo na półmisek.

Szczegółowe proporcje dla różnych ciast znaleźć można w każdej książce kucharskiej, tutaj chodziło nam tylko o wskazanie zasad pieczenia, na które mniej doświadczone gospodynie zwykle nie zwracają dostatecznej uwagi. *Marja Karczewska.*

## Różne wiadomości

Dwieście dwadzieścia dwie czechosłowackich spółdzielni, należących do Związku, posiada 400.750 członków, 2.452 sklepów, zatrudnia 6.073 pracowników i ma 98.723.000 koron funduszów własnych.

✱

Według obliczeń Międzynarodowego Biura Rolniczego w Rzymie światowe zbiory zbóż wynoszą w r. b.: pszenicy 59.650 tysięcy ton, żyta — 14.790 tys. ton, jęczmienia — 20.680 tys. ton i owsa — 27.680 tys. ton. Różnica w stosunku do roku ubiegłego wynosi: pszenicy 11 procent mniej, jęczmienia 16 proc. mniej i owsa 24 proc. mniej.

✱

Przeprowadzone niedawno badania wykazały, że ceny 18 artykułów pierwszej potrzeby sprzedawanych w całej Danji przez spółdzielnie spożywców i kupców prywatnych podniosły się w ciągu trzech miesięcy roku b. w handlu prywatnym o 2,3 procent, a w spółdzielniach tylko o 1%.

✱

W polityce zagranicznej zachodzą duże zmiany. Liga Narodów jakby zatraca swoje znaczenie. Jak wiadomo, Niemcy wystąpiły z Ligi. Włochy prawdopodobnie ustąpią również. Istnieje projekt, żeby wielkie cztery mocarstwa zaczęły rokowania i obrady osobno. Polska ubiegając ten fakt zgodziła się rozpocząć rokowania z Niemcami również oddzielnie. Wywołało to w stosunkach politycznych na świecie ogromne zainteresowanie. Jest to istotnie mocne posunięcie ze strony naszego rządu na szachownicy wypadków zagranicznych.

Niespodziewanie nowe wybory do parlamentu w Hiszpanji przyniosły walne zwycięstwo ugrupowaniom faszystowsko-monarchicznym.

Ameryka uznała prawnie Związek republik sowieckich i Moskwa oraz Waszyngton wymieniają między sobą ambasadorów.

Coraz więcej mówią o wojnie na Dalekim Wschodzie między Japonją i Rosją, a może — Ameryką.

✱

Nowa ustawa o uposażeniu pracowników państwowych wejdzie w życie dnia 1 lutego 1934 r. Zamiast dotychczasowych 16 grup uposażeń nowa ustawa obejmuje 12. W pierwszej grupie pensja miesięczna wynosić będzie 3000 zł., a w ostatniej dwunastej — 100 zł. Emerytury będą wypłacane w stu procentach.

✱

W listopadzie ustanowiona została tak zwana Polska Akademja Literatury jako najwyższa reprezentacja świata literackiego w Polsce. Akademja będzie opinjowała w najważniejszych przejawach kultury polskiej, w szczególności w sprawach dotyczących języka i literatury polskiej. Pierwszym prezesem Akademji został mianowany znakomity pisarz Wacław Sieroszewski.

✱

Podróż samolotem na cywilnych linjach podróżniczych w Polsce jest zupełnie bezpieczna. W tych dniach dwunasty zkolei pilot polski „Lotu" p. Feliks Pecke ukończył 500.000 kilometrów wylatanych w służbie komunikacyjnej.

## Ech, gdyby buty ludzki język miały!

Było to, coprawda, dość dawno, kiedy jeszcze nie było u nas pasty „Społem!". Nie miałem wówczas przywiązania do pasty jednej firmy, a kupowałem ot tak sobie, na chybił-trafił: dziś pastę z jakimś osłem na pudełku, jutro z kozłem, czarnym kotem, czy żabą i t. d.

Mówi mi żona:

— Patrzaj, Jasiu, co z twojemi butami się stało: im więcej pastą smarujesz, tem gorsze się robią, — stwardniały jak kostka, a nawet i pękać poczęły.

Nietylko żona, ale i dzieci zaczęły narzekać, że pasta im buciczki psuje. Przypatrzyłem się bliżej i rzeczywiście, widzę, ile to szkody przynosi licha pasta, ile to pieniędzy jak w błoto wyrzuconych. Począłem rady szukać u ludzi:

— Co robić, jaki tani i nieszkodliwy środek wynaleźć na smarowanie obuwia?

— Nie wolno używać pasty różnych gatunków i firm, należy jedną wypróbować i stale używać, — radzili mi ludzie.

Nie pomogły jednak ich rady: jeden gatunek był gorszy, drugi lepszy, a ogółem wszystkie były złe. Wiadomo przecież, że prywatny fabrykant dba tylko o własną kieszeń, — napakuje do pudełka różnej bezwartościowej mieszaniny, napisze na etykietce: „Najprzedniejsza pasta 1-go gatunku", a ludziska kupują za dobry towar, płacą drogie pieniądze, nabijają grubo kieszenie niesumiennemu fabrykantowi, a sobie — ostatnie buty na nogach niszczą...

Aż trafiłem kiedyś na pastę do obuwia „Społem!" Przyniosłem do domu pudełeczko tej pasty. Żona i dzieci wyrywały je z rąk jedno drugiemu i po kilka razy czytały: „Społem!", „Społem!".

Z początku jakoś nie umieliśmy się z nią widać obchodzić. Również nie dawała dobrego połysku.

Aż kiedyś przeczytałem radę, żeby dać paście na obuwiu nieco wyschnąć. Pasta „Społem" bowiem zawiera prawdziwą terpentynę, a ta się nie ulatnia, jak naprzykład benzyna, i musi lekko wyschnąć. Posłuchałem rady. Wysuszyłem buty; wyglądały jak cacko. Mały mój Piotruś długo przeglądał się w nich, jak w lustrze. Szedłem wtedy po ulicy wesoły i zadowolony, stare nagniotki mnie nie bolały, jak przedtem, buty były miękkie i wygodne.

Ech, gdyby tak wszystkie buty, buciki, kamasze i pantofle ludzki język miały, niewątpliwieby na cały świat wołały:

— Nie chcemy żadnej innej pasty, tylko pastę „Społem!" — bo jest najlepsza w Polsce!...

*Bor-Mor.*



*Spółdzielnia jest siewcą, który rzuca dobre ziarno, a owoce może zbierać cała ludzkość.*


Adres Red. i Administr.: Warszawa-Mokotów, Grażyny 13. Tel.: Redakcja 8-88-73, Adm. 8-39-65

Redaktor: EDMUND ZALEWSKI | CENA 6 GR. | Wydawca: ZW. SP. SP. RZ. P.

S. A. Z. G. „Drukarnia Polska", Warszawa, Szpitalna 12.